

رولت کاکائویی با دسر کره ای



تهیه، طبخ، عکس
و برنامه نویسی کامپیوتری تقدیمی است از:
خانم شهلا آقا محمد صادق حریر فروش و
آقای مرتضی مقیم اسلام

خروج

کالری رولت

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



با این مقدار مواد لازم به اندازه یک دیس متوسط از "رولت کاکائویی با دسر کره ای" خواهیم داشت.



دو عدد

موز

نمایش تصویر

سه قاشق غذاخوری

آرد گندم

نمایش تصویر

یک قاشق غذاخوری

پودر کاکائو

نمایش تصویر

یک چهارم

قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

دویست گرم

خامه

نمایش تصویر

دویست گرم

پنیر خامه ای

نمایش تصویر

نصف قاشق مربا خوری

بکینگ پودر

نمایش تصویر

وسایل

مورد نیاز

نمایش تصویر

نه قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

صد و پنجاه گرم

کره

نمایش تصویر

دو عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری رولت

طرز تهیه

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



یک قالب مستطیل به ابعاد ۳۰ در ۴۰ سانت
یک قالب مستطیل به طول ۲۶ سانت و به عرض و ارتفاع ۶ سانت
همزن برقی و فر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



دویست گرم خامه پاستوریزه سفت
معادل ۷ قاشق غذاخوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



یک قاشق غذاخوری سرپر پودر کاکائو
معادل ۸ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



دویست گرم پنیر خامه ای
معادل دو بسته صد گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



نه قاشق غذاخوری پودر شکر
معادل ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



نصف قاشق مربا خوری بکینگ پودر
معادل ۴ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



صد و پنجاه گرم کره پاستوریزه
یک بسته صد گرمی و یک بسته پنجاه گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



سه قاشق غذاخوری آرد گندم
معادل ۷۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



دو عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت کاکائویی با دسر کره ای



دو عدد موز درشت
معادل ۴۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



برای تهیه نان رولت کاکائویی :

دو عدد تخم مرغ را با یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و ۳ قاشق غذاخوری پودر شکر (۷۵ گرم) مخلوط کرده، با همزن برقی می زنیم تا غلیظ شده، حجم آن دو برابر شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



سه قاشق غذاخوری آرد گندم (۷۰ گرم)، یک قاشق غذاخوری پودر کاکائو و نصف قاشق مرباخوری بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده، آن را با یک الک کم کم به تخم مرغهای زده شده اضافه می کنیم و با لیسک یا یک قاشق هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



یک قاشق غذاخوری آب جوش را به مواد اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه نان رولت کاکائویی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط (۲۰۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، یک کاغذ روغنی ته قالب تفلون به شکل مستطیل به ابعاد ۳۰ در ۴۰ سانتیمتر قرار داده، مواد را روی آن می ریزیم و در طبقه بالای فر برای مدت ۱۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که روی نان رولت چسبناک نباشد). سپس آن را از فر درآورده تا کمی سرد شود. کمی پودر قند روی نان رولت پاشیده، و آن را روی یک پارچه تمییز برمی گردانیم و بعد کاغذ را از کیک جدا می کنیم و نان رولت را همراه کاغذ و پارچه، لوله کرده، کنار می گذاریم تا نان در حین سرد شدن خشک نشود.

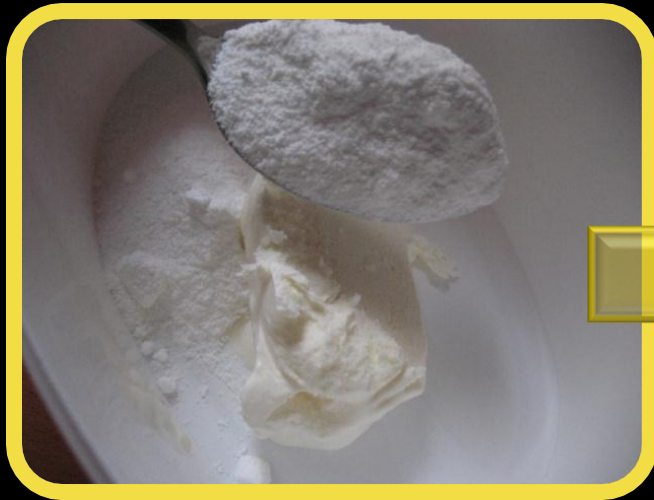
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



برای تهیه دسر کره ای :

دویست گرم (۷ قاشق غذاخوری) خامه پاستوریزه سفت را دو ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با سه قاشق غذاخوری پودر شکر مخلوط می کنیم. آن را با همزن برقی حدود ۵ دقیقه با درجه تند هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



دویست گرم پنیر خامه ای را با سه قاشق غذاخوری پودر شکر مخلوط کرده، دو الی سه دقیقه با همزن برقی هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



صد و پنجاه گرم کره را می گذاریم نرم شود و بعد آن را اضافه کرده، هم می زنیم. سپس خامه فرم گرفته را اضافه کرده با یک قاشق هم می زنیم تا دسر کره ای آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



یک سوم از دسر کره ای را روی نان رولت سرد شده می مالیم و نان را لوله کرده، کاغذ را دور آن می پیچیم. رولت را ۲ الی ۳ ساعت در فریزر می گذاریم تا سرد و سفت شود. سپس آن را برش می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



یک عدد کیسه فریزر را باز کرده، ته یک قالب مستطیل شکل به طول ۲۶ سانت قرار می دهیم. کمی از مایه کره ای را ته قالب ریخته، روی آن را صاف می کنیم و رولت های برش خورده را دور آن چینده، یک ردیف موز روی دسر قرار می دهیم. به همین ترتیب لایه لایه دسر کره ای و موز را در قالب قرار می دهیم تا قالب پر شود. در نهایت یک ردیف رولت روی آن قرار داده و پلاستیک را روی دسر برمی گردانیم. ظرف را برای ۵ الی ۶ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا دسر سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



رولت را در ظرف پذیرایی برگردانده، پلاستیک روی آن را جدا می کنیم. برای تزئین کمی مارمالاد آلبالو و خلال پسته روی آن می ریزیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت کاکائویی با دسر کره ای



رولت کاکائویی با دسر کره ای آماده پذیرایی می باشد.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری رولت

کالری موجود در رولت کاکائویی با دسر کره ای



مقدار کالری موجود
در کل رولت حدوداً
۴۱۵۰ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود
در یک برش (یک چهارم) رولت
۱۰۴۰ کیلو کالری
می باشد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی